

# MAISON FRANÇOIS

## Le pain

pain de campagne (v) 4.5

flatbreads – moules marinière 13 | wild garlic, stracciatella, smoked chilli (v) 13  
escargots, lardons, bone marrow 13 | pissaladière 13  
*supplément truffe 1g/5 | supplément caviar 20g/38*

## Hors d'oeuvre et charcuterie

oeuf en gelée, pot au feu	11
courgettes frites, radishes, cervelle de canut (v)	9
celeriac remoulade (v)	7
comté gougères (v) <i>supplément truffe 1g/5</i>	8
anchovies, ricotta, zaatar, pain grillé à l'ail	15
shellfish cocktail, avocado, butterhead lettuce	21
duck offal brochette, citrus	15
terraine de poulet, morilles, asparagus, vin jaune	16
jambon noir de Bigorre – add celeriac remoulade	21/25
pâté en croûte maison	17

## Les salades et les légumes

salade verte maison (v)	8
green asparagus, sauce gribiche, beurre noisette, herbs (v)	15
cimi di rapa, sauce tonnato, capers, lemon, parsley	11.5
courgette, caillé de brebis, preserved lemon, mint (v)	10
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli	11.5
aubergine, romesco, ricotta salata (v)	11
leeks, hazelnut, tarragon (v)	10
seasonal greens – lemon, olive oil (v) <i>or</i> chilli, garlic (v)	8

## Les pâtes

ravioles du Dauphiné, Comté, poivre noir (v) <i>supplément truffe 1g/5</i>	18
rigatoni, saucisse de Morteau, chilli, fennel	20

## Les poissons et les viandes

poisson du jour	(market price)
sea bream, sauce bouillabaisse, fregola	35
cod, fricassée de petits pois, beurre Café de Paris	37
poulet rôti, fines herbes (quarter/half)	17/29
côtelette d'agneau 'Barnsley', sauce aux morilles	36
côte de veau, jus, beurre noisette, sauge et câpres	36
entrecôte de boeuf au poivre	40
onglet, sauce bordelaise, frites	22
pot au feu	24

## À partager

poulet rôti entier, frites, salade	72.5
châteaubriand, béarnaise, frites, salade	92
pot au feu, pomme nouvelle	50

## Les pommes de terre

pommes frites (v) 5 | pomme purée (v) 5 | pomme nouvelle (v) 5  
pommes frites à la truffe (v) 10 | *supplément truffe 1g/5*

Please inform your server if you have any allergies or special dietary needs.  
\*consuming raw meat and shellfish increases your risk of foodborne illness.  
A discretionary service charge of 15% will be added to your bill.

34 Duke Street St James's, London SW1Y 6DF

## Aperitif

kir	7
kir Royale	17
picon bière	8
pastis Duval	7
citron pressé	5

## Fruits de mer

le plateau de fruits de mer	
oysters, mussels,	38
clams, prawns, brown	
shrimps, crab*	
rock oysters,	14/28
sauce mignonette	
(3/6)*	
pint of prawns	9
pint of mussels	9
caviar (20g)	38

## Tartare de boeuf prepare à la minute

tartare de boeuf*	20/36
tartare de boeuf,	28
bone marrow,	
bloody oyster*	

*supplément truffe 1g/5*  
*supplément caviar 20g/38*

Executive Chef: Matthew Ryle  
Executive Pastry Chef: Jérémy Prakhin

wifi: Maison Francois Guest  
password: maison2020